

Lemon Grass
(Cymbopogon citrates)

SI, mi ta un fanatico di cushina y sobre todo cu mi yerba y specerijnan cu mi mes ta cultiva. Un chiste cu semper mi ta haci ta cu ora bo mes cushina ningun hende por venenabo. Corda esei.

Awe mi kier toca e topico de Lemon Grass, un yerba di berdad.

Lemon grass ta wordo usa pa hopi cos, mi amiga Vivian na Corsow a siñami use den sopi galiña, tremendo smaak e ta dune, especialmente souto soup e ta duna su toque esencial. Un par di siman pasa mi a experimenta cune y a pone den mi saus di pica. Mester tene cuenta cune cu e ta hopi duro. E manera cu mi a use ta di mule den food processor basha vinager cayente riba dje y usa e liquido como un di e ingredientenan pa e saus. Tremendo smaak e la dune.

Lemon Grass ta un exelente te refrescante tambe door di trek e den awa cayente. Mas después lo mi duna e moda di prepara y usa lemon grass. Tambe por use pa duna bo currienan mas sabor y e ta exelente pa pisca y seafood y galiña. Den supermercado, pa masha hopi placa bo por cumpra cu puiro cu jama “sereh”.

Con nos ta cuminsa cu lemon grass. Prome bo tin cu bin na Fantastic Gardens pa bo cumpra bo mata, of....haña un stek regalo di un hende cu tin uno...Pone den un potchi di por lo menos 30 cm, mas grande miho. Tambe e ta haci un beyesa di mata pa cura, poniendo 3 of cinco den un format di triangulo. Coba un bon buraco y dune bon tera y keda dune fertilizante cada tres luna y lo bo no solamente tin un bunita mata pero provecho pa bida largo.

Con pa prepara bo lemon grass? Esta con bo ta use. Ta corta di abao e pidanan diki di e mata, hopi biaha, nan lo ta riba e tera, y kita e foyonan. Lo bo keda cu un pida duro den bo man. Corda cu e ta duro; e manera di use ta di of corte masha fini of dale cu algo duro, manera un pali lele of un banda di un hacha di cushina of un martiu di cushina pa asina e zetanan sali di e pida mata, djei pone den bo weya pa sea cushine cu bo cuminda of trek su té fei dje.





Lemon grass tin mas o menos 55 variedad, tur cu nan origen den Azië. Dos di nan, C. nardus, of C. winterianus ta wordo usa pa traha zeta di citronella, pa core cu insecto.

Riba nos website mi ta bai publica un receta di Vivian di sopi galiña den awa di Coco. www.fantasticgardensaruba.com